Havre & Masse godt-cookies

Ingredienser



175 g hvetemel
2 ts bakepulver
200 g havregryn (små, lettkokte)
100 g sukker
140 g smør
50 g lys sirup
0,5 dl vann
100 g rosiner
70 g hasselnøtter
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, havregryn og sukker i en bolle. Tilsett smeltet smør, sirupen (som er litt varmet opp slik at den er flytende) og vann. Bland til en jevn deig. Ha så i hakkede rosiner, hakkede hasselnøtter og grovt hakket sjokolade.

Form deigen til 20 cookies som trykkes flate med fingrene slik at de blir ca 1 cm tykke, runde kaker. Deigen er nokså smulete, så du må klemme den godt sammen for å forme cookiesene. Legg kakene på to bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom.

Forvarm ovnen til 200°C. Sett cookiesene midt i ovnen og senk deretter varmen på ovnen til 175°C. Stek cookiesene i ca 15 min. Gjenta med den andre stekeplaten. Avkjøl kakene i noen minutter på platen før de forsiktig flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Cookiesene oppbevares i tettsluttet kakeboks eller i fryseren.

Oppskriften er som sagt hentet fra Café Bakeriets pakke med "Havre & Masse godt" - Myke havrecookies fra Sætre AS (1 pk = 200 g), bortsett fra at jeg har gjort noen små justeringer.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/havre-masse-godt-cookies